(D) GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

(GB) **INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**
(F) **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**
(NL) **GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**
(I) **ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**
(E) **INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**
(P) **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**
(GR) **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**
(PL) **INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŹU**
(HU) **HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

(D) **Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**
(GB) **Built-in glass ceramic hob with Touch-Control switches**
(F) **Plaque de cuisson vitrocéramique à encastrer avec commande Touch-Control**
(NL) **Keramische inbouwkookplaat met tiptoetsbediening**
(I) **Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**
(E) **Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**
(P) **Placa de cozinhar em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**
(GR) **Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής**
(PL) **Kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch Control**
(HU) **Beépíthető kerámia-üveg főzőlap touch-control-kezeléssel**

224031

E

Le felicitamos por haber adquirido una encimera de cocción vitrocerámica con panel de mandos Touch control (control táctil).
Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su encimera, preste especial atención a los capítulos 2 y 3 de las instrucciones de utilización.
Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras. En la placa de características situada en la cubierta de estas instrucciones de manejo puede ver el tipo de encimera que ha adquirido.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.
Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y asi cumplir con los requisitos de la garantia.
Para poder beneficiarse de esta Garantia, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantia.

Indice

1. Manejo

1.1 Su nueva encimera de cocción
1.2 Panel de mandos Touch Control
1.3 Manejo del Touch Control

2. Puntos a tener en cuenta

2.1 Algunos consejos relativos a los recipientes
2.2 Indicaciones importantes

3. Limpieza y cuidado

4. Montaje

4.1 Recorte de la superficie de trabajo
4.2 Montaje
4.3 Conexión eléctrica (valores de conexión)
4.4 Trabajos de mantenimiento y de reparación

1. Manejo

1.1 Su nueva encimera con mandos Touch Control

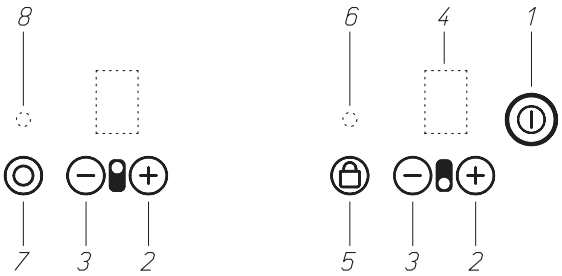
Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras: .GKST 290 ., FGKST 290 .

1.2 Panel de mandos Touch Control

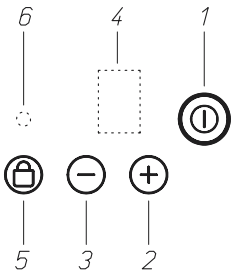
Después de establecer el suministro eléctrico (conexión a la red), primero tiene lugar una autocomprobación del mando (calibración). Después el mando se encontrará en el modo de espera (standby).
Durante la calibración se ilumina un signo menos en el indicador del nivel de cocción ④. Una vez que ha finalizado la calibración, el signo se apaga de nuevo.
Durante la calibración las teclas de sensor no deben estar cubiertas con objetos u otras cosas.

① *Tecla de encendido/apagado (apagado de emergencia)*
② *Tecla Más*
③ *Tecla Menos*
④ *Indicador de nivel de cocción*
⑤ *Tecla de bloqueo*
⑥ *Indicador de bloqueo*
⑦ *Tecla de circuito doble*
⑧ *Lámpara de control conexión de doble circuito*

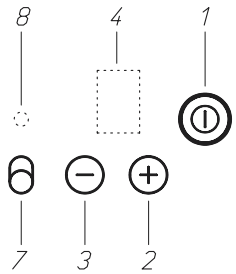
Zona de cocción doble



Zona de cocción de grill



Zona de cocción de fritura



1.3 Manejo del Touch Control

Por principio, cada accionamiento de una tecla es confirmado por una señal acústica.
Accionando la tecla de Encendido/Apagado ① se pone en marcha el mando. En ambos indicadores del nivel de cocción ④ se ilumina un **«0»**. El siguiente accionamiento tiene que tener lugar dentro de los siguientes **10 sg.**, en caso contrario el mando se apagará automáticamente de nuevo.
Si se acciona la tecla Menos ③, entonces se indica el nivel de cocción 4.
A continuación es posible seleccionar, por medio de las teclas Más o Menos, un nivel de cocción entre 0 y 9.
Con la tecla Menos ③ es posible disminuir el nivel de cocción hasta **«0»**; también es posible desconectarlo directamente accionando simultáneamente las teclas Menos y Mas ②+③.
Aparece un «0», que se apaga automáticamente pasados 10 sg.

Básicamente se puede desconectar el sistema de control completo en todo momento por medio de la tecla de Encendido/Apagado ①.

Golpe de inicio de la cocción

Esta función facilita la cocción. La placa es calentada automáticamente a toda potencia y, en un momento dado (ver tabla), es ajustado al nivel de potencia seleccionado.
Si se enciende una zona de cocción por medio de la tecla Más ②, entonces se indica el nivel de cocción 9. El **golpe de inicio de la cocción** se encuentra ahora **activo** y el punto decimal se ilumina. El siguiente accionamiento tiene que tener lugar dentro de los siguientes **10 sg.**, en caso contrario se apaga el punto decimal y el golpe de inicio de la cocción deja de estar activo.
Seleccionar un nivel de cocción entre el 9 y el 0 por medio de la tecla Menos. **El golpe de inicio de la cocción permanece activo** y el punto decimal está iluminado. Si el accionamiento tiene lugar después de que se haya apagado el punto decimal, entonces el golpe de inicio de la cocción **ya no está activo**.
Si se cambia el nivel de cocción durante el golpe de inicio de la cocción, entonces se calcula automáticamente el tiempo de inicio de la cocción (ver tabla).

Tabla de tiempos

IC = Impulso de cocción
Indicación en segundos

Nivel de cocción	GIC (s)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

Conexión de doble circuito

La conexión de doble circuito de la zona de cocción respectiva sólo puede producirse después de haber conectado la zona de cocción correspondiente.
Seleccionar el nivel de cocción deseado, entre el 1 y el 9. Conectar el segundo circuito accionando la tecla de circuito doble ⑦. La lámpara de control ⑧ se ilumina. Accionando de nuevo la tecla de doble circuito ⑦ se desconecta el circuito exterior. La lámpara de control ⑧ se apaga.

Bloqueo

Accionando la tecla de bloqueo ⑤ durante aprox. 2 sg. (indicador de bloqueo ⑥ se ilumina) quedan bloqueadas contra un accionamiento involuntario todas las teclas excepto la tecla de Encendido/Apagado.
La indicación de bloqueo se apaga entonces de nuevo después de transcurridos aprox. 2 sg., sin embargo, **el bloqueo se mantiene activo**. Tan pronto como se presiona la tecla deseada, se enciende de nuevo el indicador de cierre durante unos 2 segundos.
Las siguientes operaciones siguen siendo posibles:

- Apagado mediante la tecla de encendido/apagado (apagado de emergencia)
- Apagado mediante el accionamiento simultáneo de las teclas Más y Menos.
- Desbloqueo

Pulsando de nuevo la tecla de bloqueo ⑤ se anula de nuevo el estado de bloqueo.
La indicación de bloqueo se ilumina durante aprox. 2 sg. y se apaga entonces de nuevo.
El bloqueo ya no se encuentra activo.

Indicación de calor residual

La indicación de calor residual tiene lugar por medio de una «H» iluminada en el indicador de la zona de cocción correspondiente ④.
Atención, si durante el tiempo de en que permanece encendida la H se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las superficies de cocción. **Tenga en cuenta esta circunstancia.**

Desconexión automática de seguridad

La duración máxima del servicio de cada una de las zonas de cocción está limitada y puede extraerse de la tabla que se indica a continuación. Si la desconexión de seguridad ha desconectado el mando Touch Control, entonces aparece una «H» en el indicación de nivel de cocción ④ en caso de que exista calor residual. Accionando la tecla de Encendido/Apagado el mando estará de nuevo listo para el funcionamiento.
Si se pulsa más de una tecla simultáneamente, a excepción de las teclas Menos y Más, se interpreta en el sistema de control como un accionamiento de tecla no válido. Si se acciona una o varias teclas durante más de **10 segundos**, ya sea por derramamiento o por contacto con una olla, entonces el mando supone un caso de fallo y se desconecta automáticamente.

Tabla de tiempos

LDS = Limitación de la duración del servicio, indicación en horas

Nivel de cocción	LDS (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

¡Atención! Ante cualquier problema de maniobralidad ó anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de Teka.

Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

- Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión de calorías. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos.
- No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- No dejar ningún objeto o utensilio de plástico ó láminas de aluminio sobre la encimera de vidrio.
- No deslizar los recipientes que tengan bordes ó filos que puedan rayar el vidrio.

2. Puntos a tener en cuenta

2.1 Algunos consejos relativos a los recipientes

Utilizar únicamente recipientes y sartenes con un fondo resistente, liso y, a ser posible, grueso. Esto se aplica particularmente al cocinar a altas temperaturas, p.ej. al freír. Fondos no lisos prolongan los tiempos de cocción y aumentan el consumo de energía. La mejor transmisión de energía se logra cuando el recipiente y la zona de cocción tienen el mismo tamaño. Poner una tapa sobre los recipientes. Con la tapa desplazada o sin ella se desperdicia mucha energía.
Para trabajar directamente sobre las zonas de cocción es posible utilizar batería de cocina de cristal resistente al calor o de porcelana, siempre que los fondos sean planos. Al hacerlo es preciso observar las instrucciones de uso del fabricante.
Hay que eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen.

Antes de cocinar por primera vez, la encimera debe ser limpiada. A continuación conectar las zonas de cocción sucesivamente, sin recipientes, durante 3 minutos al nivel de cocción más alto con objeto de que desaparezca el olor a nuevo y de que se evapore la humedad que pudiera haber en las fuentes de calor. Esto es necesario para que los circuitos electrónicos funcionen de modo impecable.

2.2 Indicaciones importantes

Atención: **Por su seguridad la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por el personal del servicio técnico de Teka.**

¡Atención! **Las superficies de las zonas de cocción y de calentamiento se ponen calientes durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.**

Evitar la caída de objetos duros sobre la encimera. Bajo determinadas circunstancias el material es sensible a cargas mecánicas. Cargas de choque puntuales pueden provocar la rotura de la encimera. Si por motivos de trato descuidado se hubiesen producido roturas, fisuras o grietas sobre la placa de cerámica, hay que ponerla inmediatamente fuera de servicio y desconectarla de la red eléctrica. Para ello se deberá desconectar el interruptor de seguridad destinado a la conexión de la cocina en la caja de fusibles. Se deberá dar aviso al Servicio postventa.
¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos! No se permite cocinar comidas envueltas en papel de aluminio o dentro de recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.
No poner nunca en servicio las zonas de cocción sin alimentos sobre ellas. No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.
Hay que mantenerse en las proximidades siempre que se preparen alimentos con grasa o aceite. El aceite sobrecalentado puede inflamarse. No verter jamás agua sobre aceite o grasa inflamados. ¡Existe peligro de escaldamiento! Antes bien, lo que hay que hacer es tapar el recipiente para ahogar el fuego y desconectar la zona de cocción. Dejar entonces que el recipiente se enfríe sobre la zona de cocción.

¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

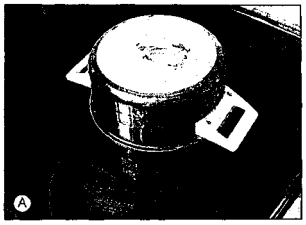
Tenga en cuenta que el vidrio no tiene garantia si es golpeado o manipulado indebidamente.

¡Atención! **Mantengase siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.**

¡Atención! **La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser asi, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.**

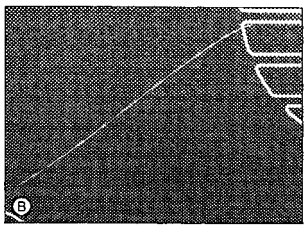
¡Atención! **Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.**

3. Limpieza y cuidado



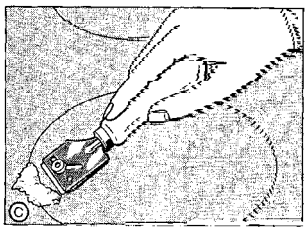
Limpiar la superficie vitrocerámica después de cada uso una vez fría. Incluso la suciedad más leve puede requemarse al conectar la encimera la próxima vez. Utilizar sólo los productos de limpieza recomendados. Lana de acero, estropajos y productos en polvo producen arañazos. Asimismo no deben utilizarse pulverizadores para horno, ya que son altamente abrasivos y atacan la encimera.

Suciedad ligera

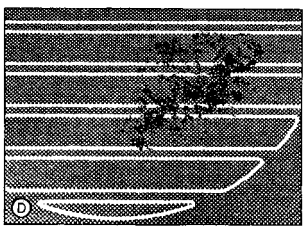


Eliminar la suciedad ligera usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. Enjuagar con agua fría los restos de detergente y secar bien la superficie frotando. Las manchas de agua causadas por agua desbordada en ebullición deben ser eliminadas con vinagre, con limón o con productos disolventes de cal. Si por descuido alguno de estos productos ha caído sobre el marco, deberá eliminarlos de inmediato con un paño húmedo, en caso contrario aparecerán zonas mate.

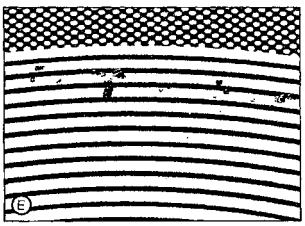
Suciedad profunda



Eliminar suciedad profunda con «Vitro Clen». Aplicar y repartir frotando el producto sin diluir con papel de cocina. Dejar actuar al producto, seguidamente retirarlo completamente pasando un paño con agua fría y secar la encimera asimismo con un paño. El producto que pudiera quedar sobre la encimera puede resultar abrasivo tras encender la misma de nuevo.



La suciedad persistente y las incrustaciones pueden ser eliminadas usando una rasqueta para cristal Ⓒ. La rasqueta para cristal puede adquirirse en los comercios especializados de pintura, bricolaje y ferretería o a través de nuestro Servicio postventa. Al comprar hay que prestar atención al mango. Éste no debe ser de plástico, ya que podría fundirse y quedar adherido en la encimera caliente. Hay que tener precaución al utilizarlo - peligro de lesiones!

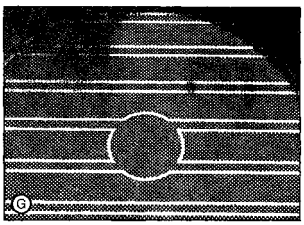


Alimentos con contenido de azúcar pueden dañar duraderamente la superficie de vitrocerámica, porque arañan después de haberse secado. Para evitar tales daños en la superficie hay que retirar esos alimentos con la rasqueta para cristal cuando aún están calientes Ⓓ, Ⓔ.

Cambios de color de la encimera

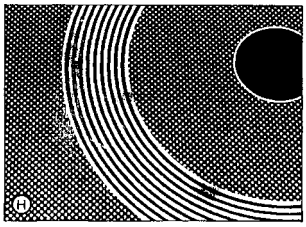
No influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de una modificación del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

El cambio de tonalidad metálica Ⓖ se produce por desgaste abrasivo causado por el fondo de recipientes o por uso de detergentes inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando «Vitro Clen». Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces.



Decoración desgastada Ⓗ**.** Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

Con los cuidados apropiados, su encimera conservará un bonito aspecto durante mucho tiempo y la limpieza es así más sencilla.



Para su cuidado recomendamos que utilice «Vitro Clen». El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. También es importante efectuar un cuidado periódico.

Limpieza del grill

Primero hay que retirar de la zona caliente de la superficie del grill todos los restos de alimentos y todas las salpicaduras de grasa con ayuda de un rascador (p.ej. CERA-QUICK*). La manera más sencilla de hacerlo consiste en desplazar la suciedad de la zona aún caliente a la fría de la superficie del grill inmediatamente después de cocinar. Entonces es posible eliminar la suciedad sin esfuerzo alguno después de que se haya enfriado el aparato.
Seguidamente se limpia de grasa la superficie fría del grill con agua, se limpia con un paño húmedo y se seca frotando con un paño limpio o con papel de cocina. Alternativamente, la limpieza con un limpiacristales da también muy buenos resultados.
Si después de esta limpieza quedara aún suciedad persistente en la superficie, entonces ésta puede eliminarse con un agente limpiador adecuado para superficies de CERAN® (p.ej. Vitro Clen). Para ello se esparcen algunas gotas de agente limpiador por toda la superficie del grill frotando con ayuda de un papel de cocina hasta que la suciedad deja de ser perceptible.
Inmediatamente después se friega de nuevo con un paño la totalidad de la superficie del grill y después se seca frotando.

4. Montaje

4.1 Recorte de la superficie de trabajo

Efectuar todas las operaciones de recorte sobre muebles y placa de trabajo y eliminar la viruta antes de insertar el aparato.
La medida del recorte de la superficie de trabajo se indica en el esquema de medidas (figs. 1+2).
Hay que observar que, a ser posible, el recorte no diste menos de 50 mm del borde trasero de la superficie de trabajo. La distancia lateral entre campo de cocción y la pared del mueble tiene que ser de **40 mm** como mínimo.
Hay que sellar las superficies del recorte con una pintura protectora impermeable.
Es absolutamente necesario montar horizontalmente la superficie de trabajo, y con ello también la encimera. Someter a presión a la encimera mediante una colocación torcida sin un apoyo completo aumenta el peligro de ruptura.

4.2 Montaje

Verificar antes del montaje que la junta de aislamiento está colocada sin interrupción en todo el perímetro de la superficie vitrocerámica.
Al montar la encimera sobre una placa de trabajo que disponga de un revestimiento cerámico o similar (azulejos), deberá retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la superficie de trabajo con material aislante, tal como caucho-silicona resistente al calor.

¡Atención! Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, de manera que no sea posible un contacto accidental con la parte inferior de la encimera. El entresuelo deber poder ser retirado sólo con ayuda de herramientas y tiene que ser montado a una distancia mínima de 20 mm en relación con la parte inferior de la encimera para que el cable de conexión a la red no toque la parte inferior de la encimera (fig. 4).
Si la encimera ha de ser montada por encima de un horno incorporado, éste tiene que estar equipado con un ventilador de refrigeración. En este caso no es necesario un entresuelo.

Por debajo de la placa de trabajo, en la zona del recorte, no debe haber ningún travesaño.

Insertar cuidadosamente la encimera y unirla fijamente con la placa de trabajo mediante los elementos de sujeción correspondientes.
Enroscar los muelles en el recorte según el dibujo. Seguidamente hay que presionar uniformemente la encimera desde arriba en los muelles de sujeción.
Al enroscar se deberá utilizar generalmente el orificio superior del muelle, a no ser que la placa de trabajo este azulejada (fig. 3).
Observar que la placa de trabajo o la encimera tienen que quedar en posición horizontal. Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared. Aplicar juntas perfiladas, cintas para juntas y productos para estanqueizar.

Teka no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.

4.3 Conexión eléctrica (valores de conexión)

(Para los valores de conexión y denominación de modelo: véase la portada de las presentes instrucciones de servicio)
La conexión eléctrica deberá efectuarla un técnico autorizado, que se cerciore de la correcta instalación según la normativa en vigor. Además deberá prestar especial atención a que la instalación cumpla en su totalidad con la normativa local de la empresa suministradora de energía eléctrica.
Al aparato eléctrico deberá ir antepuesto por parte de la instalación un dispositivo de separación omnipolar con una apertura mínima de contactos de 3 mm. Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.
Para la conexión de la encimera hay que conectar el cable a una caja de enchufe de aparatos.
La posición del pasamuros para cable puede tomarla de la figura 4.

4.4 Trabajos de mantenimiento y de reparación

En las reparaciones el aparato deberá estar sin corriente, esto es, el dispositivo de separación por parte de la instalación tiene que ser abierto con anterioridad. En caso de aviso de asistencia técnica, hay que indicar siempre el tipo y número de fabricación. En la placa de características o en la cubierta de las instrucciones de manejo se encuentran los datos necesarios. Después de cada desmontaje de la encimera empotrable de vitrocerámica hay que comprobar el aislamiento y sustituirlo en caso de que sea necesario.

Teka Industrial S.A., no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción ó de impresión.

En el mismo sentido se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias ó útiles, sin perjudicar sus caracteristicas esenciales.

E

Tipo: .GKST 290 .

Fig. 1

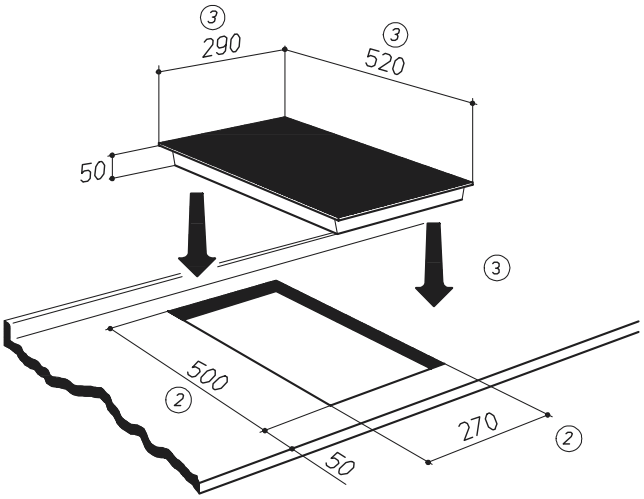
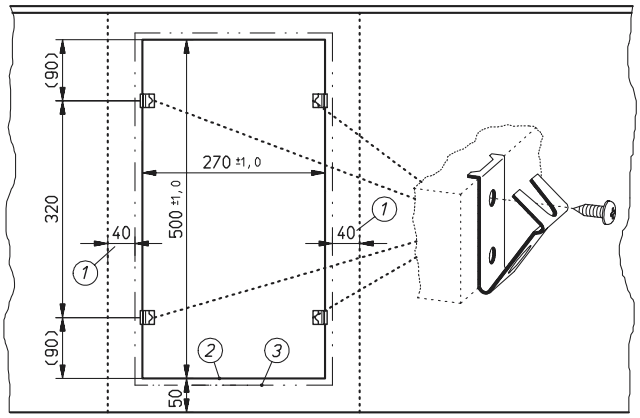


Fig. 2



① Distancias mínimas a paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera

Fig. 3

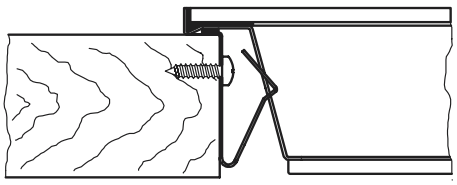
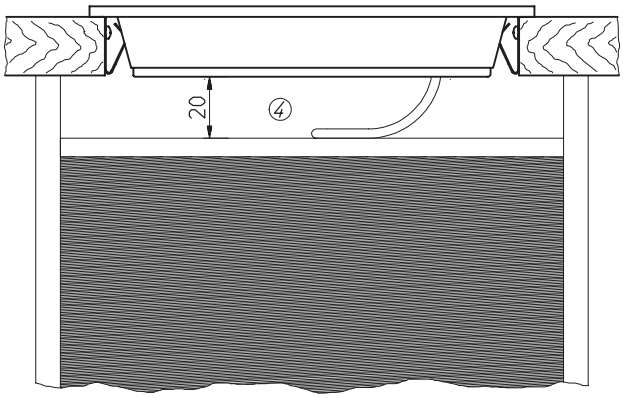
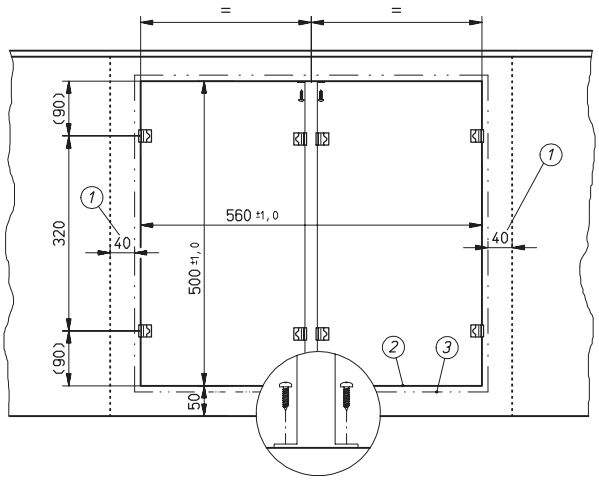
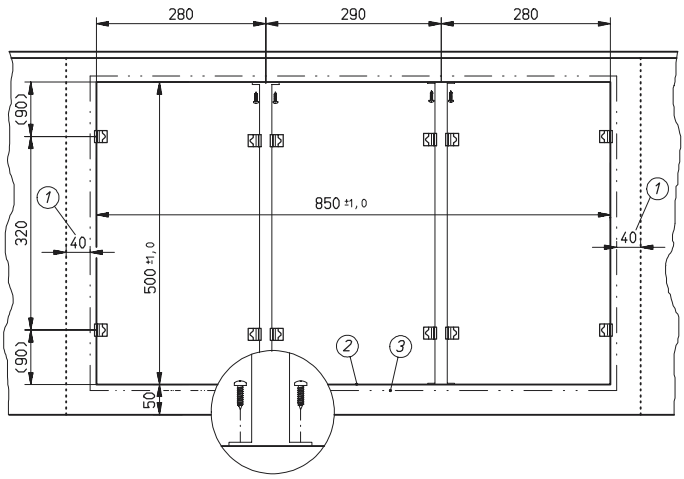


Fig. 4



Montaje conjunto de 2 o más encimeras:





Tipo: FGKST 290 .

Fig. 1

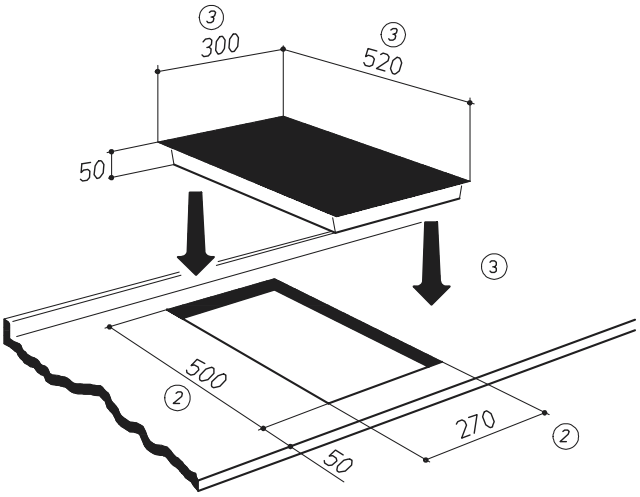
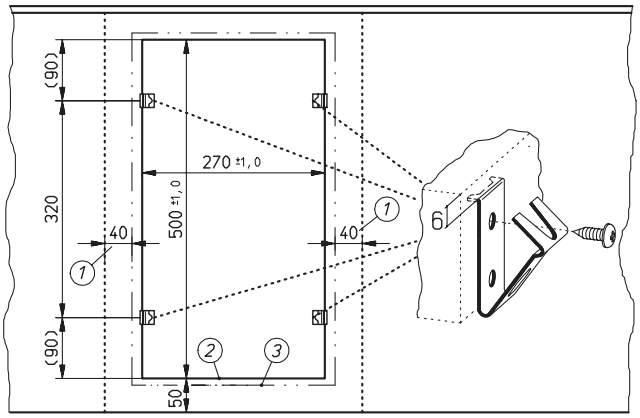


Fig. 2



① Distancias mínimas a paredes vecinas
② Medida de fresado
③ Medida exterior de la encimera
④ Conducción de cable en la pared trasera

Fig. 3

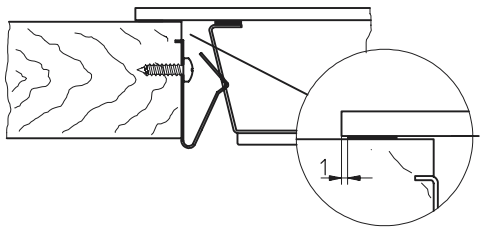
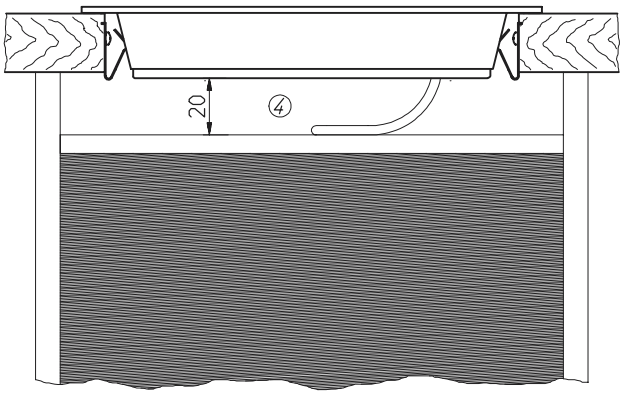


Fig. 4



Montaje conjunto de 2 o más encimeras: